



**España Emprende**

Emprendemos Contigo

# Escandallo y seguridad alimentaria

## Gestión inteligente de tu proyecto gastronómico

#EuropaSeSiente

**Ponferrada 60h**

Martes, miércoles y jueves  
09:00 - 13:00  
07/04/2026 - 12/05/2026

# Programa formativo (60 horas)

## 1. Gestión de costes y escandallo (25 horas)

- Negocio 360: Identificación, situación actual, objetivo.
- Presupuestos. La cuenta de resultados. Planificación de ventas.
- Tipos de servicio y oferta. Creación de escandallos.
- Tipos de escandallo. Escandallo inicial y final.
- Escandallos en Excel. Fichas de producción.
- El coste unitario. El coste de un plato.
- Proveedores y precios, criterios para tomar decisiones. Cálculos.
- Menú engineering.
- Los principios de Omnes para la fijación de los precios de venta.
- Digitalización: programas que nos ayudan a mejorar la rentabilidad.

## 2. Aprovechamiento y gestión de inventario. (15 horas)

- Proceso de compras.
- El Almacenaje eficiente y gestión de inventarios.
- Los desperdicios.
- Sistemas TPV o punto de venta.

## 3. Gestión de la seguridad alimentaria. (20 horas)

- Control alimentario y organismos de seguridad alimentaria.
- Seguridad del producto, higiene de procesos.
- Los documentos del sistema de gestión de la seguridad Alimentaria.
- La inspección de sanidad.
- Proveedores, trazabilidad y gestión de crisis.



**987 22 44 00**



***bdiez@camaraleon.com***